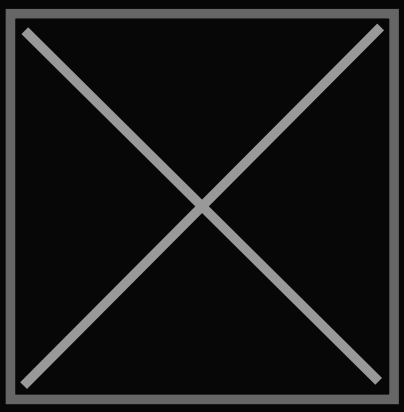
Molino Grassi annuncia la collaborazione con lo chef Cristiano Tomei

spiga-336049e9

Molino Grassi annuncia una nuova prestigiosa collaborazione che coinvolge lo chef Cristiano Tomei, patron del ristorante gourmet l'Imbuto di Lucca e noto volto della tv italiana, grazie a trasmissioni come Cuochi d'Italia e I re della griglia. L'incontro tra lo storico Molino e chef Tomei nasce da una visione condivisa del mondo della cucina e della panificazione, che parte dalla qualità della materia prima e da una produzione sostenibile per arrivare alla messa in tavola di pani e focacce dal sapore genuino, capaci di emozionare. Il titolo del progetto ‘La cucina con il pane’ è esemplificativo degli obiettivi del percorso che lo chef e il Molino vogliono compiere insieme. Mai come oggi, infatti, il pane è al centro dell'attenzione dei professionisti e dei singoli consumatori, come ha dimostrato il boom del numero degli “home bakers” negli scorsi mesi.

«Con un approccio del tutto nuovo Molino Grassi ha scelto di collaborare con uno degli chef più sorprendenti, tecnici ed istrionici del panorama italiano, iniziando un percorso che vuole dare concretezza agli stimoli che arrivano dal mondo professionale e da quello consumer. Dichiara **Massimo Grassi**, direttore commerciale di Molino Grassi - *Con la sua innata creatività, chef Tomei da inizio, con noi, ad un percorso di ricerca che vede nel pane e nei suoi valori nutrizionali e simbolici il fulcro di ricette, piatti, modi di consumo nuovi. Lo chef è abile nel travestire le più semplici emozioni con vesti molto elaborate ed è per questo che ha scelto la farina Miracolo Qb».*



Chef Tomei ha scelto di utilizzare all'interno del suo ristorante uno dei gioielli della produzione Molino Grassi, ovvero la farina Miracolo Qb, nata dall'unione di quattro varietà di grani antichi, Miracolo, Virgilio, Ardito e Fiorello, macinati insieme. Il “Grano del Miracolo”, un'antica varietà di grano, è più ricco di fosforo, ferro e sostanze antiossidanti e fa parte di un inestimabile patrimonio di biodiversità territoriale. Le ricette ideate da chef Tomei per Molino Grassi saranno al centro di una campagna di comunicazione digitale, che si svilupperà sui canali ufficiali dell'azienda e sui social di chef Tomei a partire da metà luglio.

Lo Chef **Cristiano Tomei** fa eco a Massimo Grassi: *«Sono uno chef concreto: credo che mai come ora le persone abbiano voglia di piatti buoni, che arrivino direttamente al cuore, senza bisogno di parole. Il pane è così per natura. Per questo ho deciso di iniziare questo percorso sulla panificazione, che già ora è una parte importante della mia attività. Il pane, dunque, come parte integrante della cucina, senza soluzione di continuità».*